

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**COLLEGE THEOPHILE DE VIAU  
330 RUE VICTOR DURUY  
47520 LE PASSAGE**

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE PENDANT LA RESTRUCTURATION  
DE LA DEMI-PENSION DU COLLEGE THEOPHILE DE VIAU AU PASSAGE D'AGEN**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)**

## I. DISPOSITIONS GENERALES

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de déterminer les conditionnements et les caractéristiques des repas fournis au collège Théophile de Viau.

La fourniture des repas s'effectuera obligatoirement en liaison froide.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages, normes AFNOR) et ce durant la totalité de la durée du marché.

Le fournisseur devra être en mesure de justifier, à la demande de l'acheteur public de son processus de fabrication des denrées objet du présent marché par tout document ou référentiel d'application volontaire.

Pour les produits qui ne sont pas fabriqués par le candidat, ils peuvent faire état d'un référentiel qui peut être de différents types :

- Documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse et maîtrise des points critiques ou à risque)
- Des normes (françaises, européennes ou internationales)
- Des guides de bonnes pratiques hygiéniques
- Du guide hygiène du « Codex Alimentarius »
- Des labels
- Des documents propres à l'entreprise.

### Règlementation générale

#### Les teneurs maximales en résidus

- Arrêté du 5 août 1992 sur les limites maximales de résidus, modifié par les arrêtés du 16 juin 1994, de novembre 1996 et par arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1998 (produits phytosanitaires).
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 (J.O. du 10 juillet 1992) relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.
- Décret n°2008-1469 du 30 décembre 2008 modifiant le décret n°2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

- Décret n°2009-123 du 3 février 2009 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les limites applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, d'origine végétale et animale.
- Arrêté du 25 février 2009 relatifs à l'interdiction d'importation de laits, de produits laitiers et de produits contenant du lait, d'origine ovine et caprine à risques, au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 14 septembre 1992 relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.
- Règlement (CEE) n°315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

### L'hygiène

- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale. Aux conditions d'hygiène, inspection sanitaire et qualitative.
- Arrêté du 21 décembre 1979, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale, notifié par l'arrêté du 17 septembre 1984.
- Décret n°91-409 du 26 avril fixant les prescriptions en matière d'hygiène des produits végétaux et d'origine végétale.
- Arrêté du 9 mai 1995 modifié sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 19/10/2001).
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (J.O. du 1/6/97).
- Note de service du ministère de l'agriculture, DGAL/SDHA/N93/n°8100 du 21 juin 1993 relative aux conditions d'hygiène et sanitaires de production de mise sur le marché de produits à base de viande.
- Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE DU 19/07/93) \* rectifiée le 5 septembre 1995 (JOCE du 05/09/95).

### L'étiquetage

- Décret n°95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (J.O. du 5/03/95)
- Décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 modifié (J.O. du 21 décembre 1984) portant application de la loi du 1 août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou services en ce qui concerne l'étiquetage de la présentation des denrées alimentaires.
- Décret n°91-187 du 19 février 1991 modifiant le décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1 août 1905 sur les fraudes et falsifications en

matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que, dans ce domaine, d'autres textes réglementaires pris en application de ladite loi.

- Arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients, à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés : unité de volume pour les liquides, unité de masse pour les autres denrées.
- Recommandation n°6-87 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées adoptées le 30 avril 1987 par la section technique de la commission centrale des marchés.

Les fiches techniques indiqueront la teneur en acides gras saturés, insaturés, acides gras essentiels et donneront des informations sur leur usage.

Dans l'offre, toutes modifications des caractéristiques du produit indiquées dans le bordereau des prix unitaire doivent être soulignées.

Les produits ne doivent pas contenir d'édulcorant type aspartame.

Si le produit contient de la gélatine, la fiche doit préciser l'origine de celle-ci.

LES PRODUITS PROPOSES DEVRONT ETRE GARANTIS SANS OGM

LA PRESENCE D'ADDITIF DEVRA REpondre A LA LEGISLATION EN VIGUEUR

#### Contrôle sur place

Conformément à l'article 15 de l'arrêté du 29 septembre 1997, le respect des clauses du marché peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire du marché par toute personne désignée par la Personne Publique.

#### Clauses environnementales

Le titulaire devra limiter au maximum le volume d'emballage des produits livrés.

Le titulaire devra supprimer les emballages surplus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

## **ARTICLE 1 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus
- La fabrication des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles
- Le conditionnement des plats cuisinés
- Le contrôle micro biologique
- Le transport et la livraison des repas sur le site

Le personnel du collège procède à la remise en température des plats et au service en self, la cuisine étant équipée d'une chambre froide d'une capacité de stockage d'un jour ainsi que d'équipements de réchauffe (fours, cellule...)

## **ARTICLE 2 – COMPOSITION DES REPAS**

Le titulaire s'engage à respecter les règles de l'équilibre alimentaire et à respecter les recommandations du Plan National Nutrition Santé et l'application du plan alimentaire en vigueur au collège.

La prestation devra comprendre :

1 entrée

1 plat principal

1 plat d'accompagnement

Les fromages et les desserts sont exclus du présent marché.

La prestation comprend la fourniture de repas en liaison froide pour l'ensemble des élèves fréquentant le restaurant scolaire du collège de Théophile de Viau (soit environ 700 enfants par jour). Le présent marché comporte également la fourniture de l'ensemble des repas adultes (soit environ 50 adultes par jour).

Le titulaire s'efforce d'inscrire ses approvisionnements dans une démarche performante en matière de développement durable, visant à promouvoir le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles. Afin de limiter l'impact écologique et optimiser le bilan carbone réalisé dans le cadre de l'exécution du présent marché, le titulaire privilégie autant que possible des produits locaux, de France ou à défaut de l'Union européenne.

Dans un souci de développement durable, le titulaire indiquera dans son offre le pourcentage de produits locaux composant les menus, l'origine et la provenance de la matière première.

Il est exigé que les repas servis soient l'objet d'un soin particulier quant à leur présentation, leurs qualités gastronomiques, en respectant les règles d'équilibre alimentaire.

Concernant les assaisonnements et les sauces (sel, poivre, moutarde, condiments) le titulaire les fournira à part dans des flacons et récipients adaptés.

Les menus établis seront transmis au Collège 2 semaines avant leur distribution afin qu'ils puissent être communiqués aux familles.

Proposition : le titulaire informe le Collège des menus servis sur une période de un ou deux mois, par fourniture de menus qui seront communiqués aux familles. Ces menus devront être transmis *a minima* au format numérique afin d'être communiqués sur le site Internet du Collège. Les menus devront être transmis dans un format permettant au Collège de les imprimer de manière qualitative. Les menus devront être transmis au moins une semaine avant le début de la période concernée. En cas de modification des plats servis, un erratum devra être fourni dans les meilleurs délais, afin que l'information puisse être communiquée aux familles au plus tard la veille du jour du service.

Le titulaire s'engage à répondre à toute question ou demande d'information des enfants, parents, élus et agents du Collège ou du Conseil départemental de Lot et Garonne. Il peut être demandé au titulaire de se déplacer au Collège afin de rencontrer personnellement les personnes concernées le cas échéant.

### **ARTICLE 3 – PREPARATION DES REPAS**

Les préparations proposées doivent être simples et variées. Les ingrédients, cuissons, assaisonnements doivent être adaptés au goût des enfants.

Les repas devront obligatoirement comporter :

- Une proposition de deux à trois entrées différentes.
- Des entrées protidiées lors des repas avec présence de porc et non des plats de substitution au porc.
- Des légumes en accompagnement sans apports de féculents lorsque l'accompagnement est un légume.

La Collège demande au prestataire de ne jamais utiliser des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec présence d'organisme génétiquement modifié (OGM).

Si la réglementation européenne et/ou nationale concernant l'obligation d'un pourcentage d'aliments biologiques dans les aliments évolue et se précise, le fournisseur est tenu de s'y adapter.

#### **PROTOCOLE D'ACCORD INDIVIDUALISE (PAI)**

Si l'état de santé de l'enfant nécessite un régime particulier, celui-ci devra obligatoirement être signalé par écrit au responsable de la cantine scolaire.

Un protocole d'accord individualisé (PAI) sera mis en place en collaboration avec le médecin scolaire. Les familles d'un enfant bénéficiaire d'un PAI devront fournir un panier repas qui sera consommé sur place à la cantine scolaire.

### **Article 4 – CONDITIONNEMENT – LIVRAISON**

#### **A- Conditionnement**

Les restaurants sont équipés de fours de réchauffement.

Les repas seront livrés sous forme de liaison froide dans des barquettes de 15 à 20 portions adaptées aux fours ou dans des plats Gastronormes en inox.

Les contenants devront impérativement être adaptés à une réchauffe directe au four, être recyclables et être repris par le titulaire qui s'engage à les recycler et à en apporter la preuve.

Chaque plat de livraison sera étiqueté et mentionnera :

- la nature du produit
- la date de fabrication et de péremption
- le temps de remise en température
- le mode de réchauffage (film enlevé, conservé, percé...)
- le nombre de portions
- la liste des ingrédients et des additifs utilisés
- l'origine, la provenance et le traitement des denrées alimentaires.

#### B- Livraison

La livraison devra s'effectuer si possible chaque jour ou éventuellement la veille, et dans tous les cas avant 8 heures le jour même du service des repas, directement dans la cuisine du restaurant scolaire.

*Collège Théophile de Viau  
330 rue Victor Duruy  
47520 Le Passage d'Agen*

En période scolaire, une commande devra être livrée chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi, sauf jours fériés et jours de fermeture administrative, qui sont communiqués au titulaire chaque début de mois, au plus tard le 5 du mois précédent.

Un protocole d'hygiène et de sécurité spécifique à la livraison sera conclu entre le Collège et le prestataire effectuant la livraison.

L'agent du collège désigné en responsabilité de la restauration procède à la vérification des quantités livrées chaque jour entre 8 heures et 9 heures et avertit immédiatement le titulaire en cas d'erreur par appel téléphonique confirmé par courriel, afin qu'il puisse procéder si nécessaire à la livraison d'appoint. Le titulaire s'engage à tout mettre en œuvre (obligation de résultat) pour permettre la livraison des repas manquants dans un délai permettant le bon fonctionnement du service de restauration.

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels et observer les normes prévues (grammage et équilibre nutritionnel)

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le titulaire devra s'engager sur une politique d'approvisionnement de ses fournisseurs qui devront offrir des garanties de provenance et de qualité.

Elles doivent en outre être conformes :

-aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR, aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés de la restauration Collective et de la Nutrition.

Toute disposition nouvelle du G.E.M.R .C .N. est applicable dès sa publication.

### C- Qualité

Conformément à la législation en vigueur, le fournisseur s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations qu'il livre. Les résultats des analyses régulières qu'il effectue à sa charge, sont systématiquement transmis au gestionnaire du restaurant scolaire.

### D- Contrôle permanent

Le collège peut, à tout moment et sans en référer au fournisseur, faire procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Pour ces contrôles, le collège peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise et notamment :

- La Direction départementale des services vétérinaires
- Le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité (D.D.C.C.R.F.)
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.
- Le Laboratoire agréé par le collège.

### E- Dispositions relatives aux épidémies et Covid

Le fonctionnement de la restauration scolaire est susceptible de connaître des évolutions, notamment en lien avec le Covid. Il est possible que le nombre de repas varie par rapport à l'estimation, à la hausse comme à la baisse. Le titulaire n'a pas le droit de contester les quantités qui seront renseignées au sein des bons de commande, n'a pas de droit acquis au maintien à l'identique de cette quantité quelle que soit la période et ne peut pas refuser d'exécuter le bon de commande, sous peine d'application de pénalités, de réfaction voire de résiliation, conformément aux dispositions du CCAP et du CCAG-FCS.